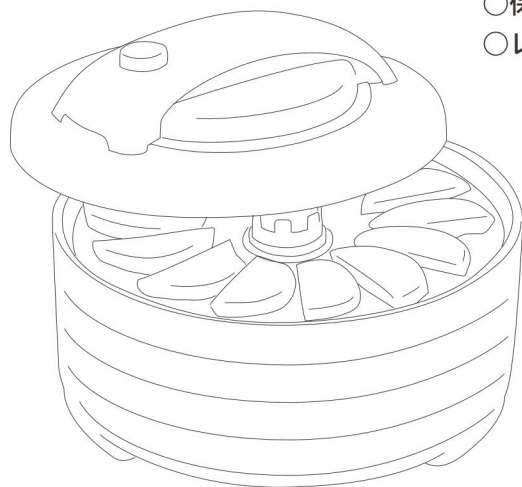
家庭用

食品乾燥機

ドライフード工房

品番：FDS-77

取扱説明書

○保証書付き
○レシピ付き

この度は、本製品をお買い求め頂き誠にありがとうございます。
正しくご使用頂くためにも、この取扱説明書をよくお読みになってご使用ください。
また、本書はいつでも読み返せるようお手元に保管してください。

MADE IN CHINA

安全上のご注意　必ずお守りください

商品および取扱説明書にはお使いになる方や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。次の内容（表示、図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明	
警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う事が想定される内容」を示しています。
注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が障害を負う事が想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容」を示しています。

安全にご使用いただくために

1）取扱説明書に記載されていない方法や目的でのご使用あるいは、用途以外の目的でのご使用は事故やけがの原因となりますので、絶対にお止めください。
2）お客様の不注意による破損やけがに対する責任は負いかねますので予めご了承ください。
3）万が一、故障していたり故障と思われる場合はご使用にならないでください。
4）取扱説明書の使用ガイドライン、指示が守られない場合は責任を負いかねます。
5）お子様や、精神障害のある方の近くで使用しないでください。

⚠ 警告

分解禁止	●修理業者以外の方は、決して修理・分解しない 異常動作や発火の原因となり、破損や感電の恐れがあります。
強制	●定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する 異常発熱して発火する恐れがあります。
水濡れ禁止	●本機に水をかけたり、水につけない ショート・感電の恐れがあります。
禁止	●お子様や乳幼児の手の届く場所で使用しない 火災・感電・けがや事故の恐れがあります。
強制	●使用中は、本体から離れない 火災や思わぬ事故の恐れがあります。

⚠ 警告

禁止	●使用中は、決して動かさない 油が引火したり、思わぬ事故の原因となります。
強制	●火気や熱源の側で使用しない 以上発熱して発火する恐れがあります。
プラグを持つ	●電源コードを引っ張らない プラグを抜くときは、電源コード引っ張らずにプラグを持って抜いてください。
禁止	●交流 100V 以外では、使用しない 火災・感電の原因があります。
禁止	●本機の目的·用途以外で使用しない 火災や思わぬ事故の恐れがあります。
禁止	●コードを傷付けない ねじったり・無理にまげたり・加工したり・踏んだりしないでください。 発火・感電の恐れがあります。

⚠ 注意

禁止	●鋭利な物を差し込まない 破損・発火の原因となります。
強制	●必ず平坦で安定した場所で設置する 火災・転倒の恐れがあります。
禁止	●布などを被せない 発火・火災の原因となります。
接触禁止	●使用中や使用直後は触らない やけどの恐れがあります。
禁止	●本機の目的·用途以外で使用しない 火災や思わぬ事故の恐れがあります。

⚠ 注意

禁止	●屋外で使用しない 予期せず事故や火災の原因となります。
禁止	●落としたり・強い衝撃を与えない 故障・火災の原因となります。
濡れて禁止	●濡れた手で、プラグを抜き差ししない ショート・感電の恐れがあります。
禁止	●ベンジン・シンナー等の揮発性有機溶剤を使用しない 変形・変色の恐れがあります。
禁止	●高温・多湿の場所に保管しない 劣化・故障や思わぬ事故の恐れがあります。

お願い

●調理中は、顔を近づけさせないでください。
蒸気や油で、やけどをやけどをする恐れがあります。

●業務用で使用しないでください。
製品寿命が短くなります。

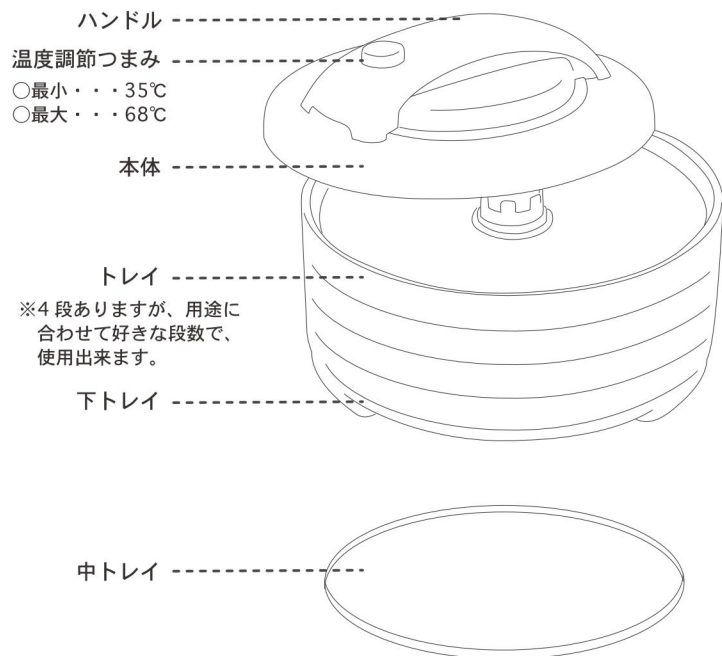
●壁や家具の近くで 30cm 以上離してください。
火災やしみの原因となります。

●本体を逆さにしないでください。
故障の原因となります。

●空焚きはしないでください。
故障の原因となります。

●製品を直接火にかけないでください。
発火・故障の原因となります。

●お手入れの際に、タワシ・磨き粉・ナイロンたわしは使用しないでください。
傷の原因となります。

各部の名前

使用方法

お使いになる前に、柔らかい布に薄めた中性洗剤を含ませて、一度拭いてください。
更に、柔らかい布に水を含ませて内面の洗剤をきれいに拭き取り、完全に乾かしてからご使用ください。

1. 安定した場所に設置してください。

高温・多湿を避け平らで安定した場所に設置してください。

2. 食品をスライスして、トレーに並べてください。

食品によって、スライスする厚さは調整してください。
下トレイに中トレイを置き、食品を並べたトレーを上に置いてください。
トレーは、4 段ありますが必要の無い場合はお好みの段数でご使用ください。
トレーを上に並べたら、本体を上に置いてください。

注意！：この時、プラグはコンセントから抜かれていることを確かめてください。

3. 電源プラグをコンセントに差し込んでください。

この時、濡れた手で電源プラグを触らないでください。

4. 温度調節つまみで設定したい温度に合わせます。

35℃～68℃の間で、温度調節つまみで温度を調節してください。

注意！：ご使用後は、必ずコンセントからプラグを抜いてください。

⚠ 注意

○ご使用中は、幼児やお子様が近づかないようにしてください。
○絶対に使用を忘れず、出来上がったらコンセントを抜いてください。
○熱源の近くで使用しないでください。
○壁や天井、カーテンなどから 30cm 以上離してください。
○本体から、食品を取り出すときは必ずコンセントからプラグを抜いてから行ってください。
○ご使用後、ハンドルを持つときは、ふきんかミトンをご使用ください。
○使用中は、本体やトレーは熱くなりますので決して触らないでください。

安全装置について

万が一、本体の温度が上昇した場合は、温度ヒューズが働き断熱されます。
温度ヒューズが働いた場合は、すぐに使用せず本体が冷めるまで待ってください。
完全に電源を切るには、コンセントからプラグを抜いてください。

お手入れについて

⚠ 注意

■お手入れは必ずコードを抜いてから行ってください。
■本体内部のお手入れの時に、本体に直接水をかけたりしないでください。
感電の原因になります。
■使用中や使用直後はお手入れしないでください。
■本体内部のお手入れに塩素系や酸性の洗剤を絶対に使わないでください。
有毒ガスの発生の原因となることがあります。
■ベンジン・シンナー等の揮発性有機溶剤を使用しないでください。
■たわしや化学たわしを使用しないでください。

本体のお手入れ

水で湿らせて固く絞った柔らかい布で拭き取ってください。
本体表面は、柔らかい布で『からぶき』してください。汚れがひどい場合は、薄めた中性洗剤を少し含ませて、汚れを拭き取ってください。

トレー・中トレイ・下トレイのお手入れ

薄めた中性洗剤を柔らかい布かスポンジに含ませて、優しく洗ってください。きれいな水で洗い流してから、よく乾かしてください。
酸性やアルカリ性の洗剤や漂白剤、40 度以上の湯を使用しないでください。

※長期間使用しないときは、箱に入れて直射日光の当たらない風通しの良い場所に保管してください。

商品詳細

品番	FDS-77
サイズ	Φ35×H16～24cm
重量	約 2.4kg
定格電圧	100V 50/60Hz
消費電力	450W
最大連続使用時間	最大 70 時間
温度範囲	35℃～68℃
材質	ABS 樹脂、ポリプロピレン

温度設定について

食品に合わせた温度に設定してご使用ください。
お好みによっては、温度を変えてご使用ください。

○35℃・・・・・ハーブ、スパイスなど（ローリエ、唐辛子など）
○41℃・・・・・ナッツ類など（くるみ、なつめなど）
○46℃・・・・・工芸品など（花、粘土など）
○58℃・・・・・果物、野菜など（りんご、レンコンなど）
○68℃・・・・・肉類、魚類など（ビーフジャーキー、鶏のささみなど）

⚠ 注意

工芸品を使用される場合は、その後に食品の乾燥は絶対にしないでください。

食品を乾燥させるにあたって

食品を選ぶにあたって

○食べ物に、キズやカビなどがあれば取り除いてください。
○食べ物は小さめにすると、均等に乾燥しやすくなります。

乾燥の前処理について

○果物と野菜を乾燥させる前に一度さっと湯がくと、色の変化を防ぎ、食品の香りを長持ちさせます。※前処理は、お好みによってされてください。

色の変化をさせないために

○パイナップル 100%ジュースやレモンジュースなどの、クエン酸の入っているジュースに、食品を乾燥させる前に 2 分間浸けると、時間の経過とともに食品が黒ずむのを緩和させてくれます。
○重曹を水で薄めた液に、乾燥させる前に 2 分間浸けると、時間の経過とともに食品が黒ずむのを緩和させてくれます。
→水 1 リットルに、重量 小さじ 1

水分の多い食品には綿の布を

○水分の多い食品や形の崩れやすい食品を並べる際には、空気の通りを塞がないように綿の布（ガーゼ）を敷いてください。

食品を並べる量について

○食品を並べる際には、トレーの表面積の 3/4 までにしてください。
※トレー全体に食品を並べると、空気の通りが悪くなり均一に乾燥されません。
○高さは、トレーとトレーの間の 1/2 までにしてください。

食品の戻しについて

○乾燥させた食品を戻して調理することも可能ですが、常温で調味料に長い間浸けないでください。食品を調味料に浸ける場合は、冷蔵庫で行ってください。

※注意！：食品を乾燥させてはいますが、殺菌効果があるわけではないので、生もので時間がたった場合などは、80℃のオーブンで 15 分ほど加熱してください。

均一に乾燥させるにあたって

○均一に乾燥するように、一定時間が経ったら上と下のトレーを入れ替えてください。

乾燥目安時間

食　材	準　備	時　間
りんご	皮をむいて芯を取りスライスするか、輪状に切る。2 分間、前処理の液に浸けて、雫を取り、トレーにのせる。	4～15 時間
バナナ	皮を剥き 5mm に薄く切る。	5～20 時間
サクランボ	茎を取り、乾燥させ 50% の水分が抜けたところで、穴を開け、種を取る。	6～30 時間
ぶどう（レーズン）	茎を取り除く。	6～30 時間
オレンジの皮	一つの長い紐状になるように、皮をむく。適度な長さに切る。	6～15 時間
桃	お好みによっては、乾燥中に皮を剥きます。５０％水分が抜けたところで、穴を開けます。	5～20 時間
梨	皮を剥き、芯を取り除く。薄く切るか、円状にスライスして 1/2～1/8 に切る。	5～20 時間
パイナップル	芯を抜き、円状にスライスし、お好みで 1/2～1/4 に切る。	6～30 時間
プルーン	そのままで先端を切るか、半分に切る。５０％水分が抜けたところで、種を取り出す。	8～36 時間

乾燥目安時間

食　材	準　備	時　間
アスパラガス	洗って一本づつにする。	4〜10 時間
ブロッコリー	適度な大きさに切り 3 分茹でる。	5〜15 時間
にんじん	薄くスライスするか、お好みの大きさに切り、下茹でします。	4〜12 時間
カリフラワー	重曹水に 2 分間浸けて、下茹でする。	5〜15 時間
セロリ	葉を取り、茎の部分を 1/4 にななめにスライスする。	4〜12 時間
たまねぎ	皮を剥いて、5mm にスライスします。お好みで更に切ります。	4〜10 時間
パセリ	束をばらします。お好みで更に細かく切ります。	2〜10 時間
トマト	芯を取り、皮を柔らかくするために、さっと下茹でしてスライする。	6〜20 時間
にんにく	一つ一つばらし、皮を剥く。お好みの厚さにスライスする。	4〜15 時間
きのこ	茎を切り取り、かさはお好みによってスライスします。	3〜10 時間
だいこん	皮を剥き、薄くスライスするか、お好みの大きさに切ります。	5〜15 時間

.*..o..o..*.°° .*..o. .o..*.° .*..o..o..*.°° .*..o. .o..*.° .*..o..o..*.°

お手軽ビーフジャーキー

○　材料　○(4 人分)

- 牛モモ肉・・・・・500g
- 玉ねぎ・・・・・・中 1/2 個
- にんにく・・・・・1/2 個
- 醤油・・・・・・・1/2 カップ
- 日本酒・・・・・・1/4 カップ
  (お好みで白ワインでも良い)
- みりん・・・・・・1/4 カップ
- 砂糖・・・・・・・15g
- 塩・・・・・・・・15g
- 唐辛子・・・・・・少々
- 粗挽きこしょう・・適量

(玉ねぎ〜粗挽きこしょう：A)

1. お肉は、脂身の少ない安いお肉をお選びください。脂身が多いと、出来上がったときに油が浮いて固まってしまいます。脂身はそぎ落としてください。
2. 牛モモ肉のすじに添って、2〜3mm の厚さに切ります。
3. ボールに浸け液 A を混ぜ合わせて作ります。
   にんにくと玉ねぎは、すり下ろしてボールに入れてください。
4. 浸け液 A に、切った牛モモ肉を入れて 1 日冷蔵庫で寝かせてください。
   この時、味にムラが出ないように時間をおいて、1 日に 2〜3 回肉の上下を混ぜ合わせてください。
5. 冷蔵庫で 1 日寝かせたら、ボールに水を少し流しながら、20 分くらい塩抜きをしてください。この時、直接肉に流水があたらないようにしてください。
   それから、2〜3 回お水を入れ替えて肉をかき回しながら洗ってください。
6. 塩抜きが出来たら、一度肉を切ってフライパンで焼いてみるといいでしょう。
   塩加減が少し薄いかな？と思うくらいで、丁度良いです。
7. お好みの加減で、粗挽きこしょうを振りかけてください。
8. トレーに肉を並べてセットし、68℃で乾燥させます。(6〜20 時間)
   1 日置くと、更に熟成されて旨みが増します。

アップルシナモン

〇　材料　〇（4 人分）

・りんご・・・・・・・・・1 個
・パイナップルジュース・200ml
・シナモンパウダー・・・少々
・バニラアイス・・・・・適量
・ミントの葉・・・・・・4 枚

1. りんごの皮を剥いて、芯をくりぬき、5mm くらいの厚さにスライスします。
2. りんごをパイナップルジュースに 2 分間浸した後、水分を軽く拭き取ります。
   シナモンを振りかけ、乾燥させます。
3. 半分くらい水分が抜けたところで、りんごを取り出しレンジで 1 分間温めます。
4. お皿に盛り、更にシナモンを振りかけ、アイスとミントをのせたら出来上がり。

干し野菜卵とじ

〇　材料　〇（4 人分）

・さつまいも・・・・・中 1 本
・しいたけ・・・・・・4 個
・玉ねぎ・・・・・・・中 2 個
・塩・しょうゆ・・・・少々
・三つ葉、ねぎ・・・・適量

1. さつまいも、玉ねぎを適度な大きさに切り、乾燥させます。
2. しいたけは茎を取り、カラカラに乾燥させたものを戻しておきます。
3. しいたけと戻し汁をそのまま鍋に入れ、乾燥させたさつまいもと玉ねぎを入れて煮ます。
4. 少しの塩としょうゆで味をととのえ、溶いた卵と三つ葉とねぎを入れて少し熱が加わ
   れば出来上がり。